vinetur

La nueva cosecha de Getariako Txakolina llega con 3,3 millones de botellas y mantiene su frescura

El Museo Balenciaga acoge la presentación y reconoce a las escuelas Cebanc y Aiala por su labor en la restauración

miércoles 21 de enero de 2026



El pasado sábado, 17 de enero, se celebró en Getaria la presentación de la nueva cosecha de Getariako Txakolina. El acto tuvo lugar en el Museo Balenciaga y reunió a bodegas productoras, representantes institucionales y figuras del mundo gastronómico. La presidenta de la Denominación de Origen Getariako Txakolina, Itziar Eizagirre, describió el nuevo txakoli como un vino de 11º, afrutado y con un punto de acidez equilibrado, que aporta la frescura característica de este producto.

Durante la presentación, la Denominación de Origen entregó el Mahasti Jaun 2026 a la Escuela de Cocina CEBANC, que celebra su 50 aniversario, y a la Escuela de Cocina AIALA, con 30 años de trayectoria. Este reconocimiento premia la labor de ambas instituciones en la profesionalización del sector de la restauración, estrechamente vinculado a la producción del Txakoli de Getaria.

Tras el acto institucional, la celebración continuó en el frontón de Getaria, coincidiendo con la festividad de San Antón. Allí, en un ambiente festivo, se ofreció una degustación popular en la que se pudieron probar los txakolis de 23 bodegas inscritas en la denominación.



La cosecha 2025 supone la 36ª de la Denominación de Origen Getariako Txakolina. El año 2025 fue húmedo y con pocos días despejados, pero la profesionalidad de los viticultores permitió obtener una producción buena en calidad y prácticamente igual en cantidad a la del año anterior. La producción total ha sido de 2.536.000 litros, lo que se traduce en unas 3.300.000 botellas que saldrán al mercado. El 90% de la producción corresponde a txakoli blanco, el 9-10% a rosado y el tinto no llega al 1%. Además, se elaboran anualmente unos 30.000 litros de espumoso, según las necesidades de las bodegas.

En los últimos años, las bodegas han ampliado la gama de elaboraciones para adaptarse a los cambios en los hábitos y gustos de los consumidores, aunque mantienen la tradición y la identidad del txakoli de Getaria, caracterizado por su frescura, graduación media de 11º y acidez suave.

La Denominación de Origen Getariako Txakolina abarca el territorio histórico de Gipuzkoa y cuenta con 479 hectáreas de viñedo inscrito. En 2025 se han entregado 69 cartillas a viticultores que trabajan y mantienen los viñedos. En la cosecha 2025 participan 31 bodegas distribuidas en diferentes localidades, entre ellas Getaria, Zarautz, Aia y otras.

Las bodegas gestionan cerca del 80% de la superficie de viñedos y se encargan de todo el proceso, desde el cultivo hasta la comercialización. La variedad principal es la Hondarrabi Zuri, que representa el 85% del viñedo, seguida de la Hondarrabi Beltza con un 10%. El 5% restante corresponde a otras variedades blancas admitidas, como Chardonnay, Riesling, Gros Manseng y Petit Courbu, aunque nunca superan el 20% del total elaborado por cada bodega, para mantener la peculiaridad del txakoli de Getaria.

Cada botella de txakoli de Getaria se identifica con un precinto numerado colocado sobre la cápsula, además de la etiqueta de la bodega elaboradora. La certificación de calidad está a cargo de la Fundación HAZI y el Consejo Regulador, que supervisan el cumplimiento de la normativa establecida para asegurar la calidad del producto.